



## CHINON RIVE GAUCHE

### **Rive Gauche - Rouge**

Ce vin est récolté et vinifié par Marc Plouzeau. L'objectif est de faire un vin très souple aux tannins délicats avec de beaux arômes de fruits rouges. Facile d'approche, c'est un Chinon frais et élégant.

#### **Origine :**

*Age de la vigne* : 30 ans.

*Sol* : argilo-calcaire.

*Situation* : coteaux sud de la Rive Gauche de la Vienne

*Production annuelle* : 20.000 bouteilles.

#### **La vinification :**

La vinification douce en levures indigènes permet de proposer un vin sur le fruit, un vin de plaisir.

L'élevage, suite à la fermentation malo-lactique, se poursuit en cuve dans notre chai pendant 6 mois.

*SO<sub>2</sub> total* : 35mg/L

#### **La dégustation :**

*La robe* : limpide et brillante. Couleur rubis avec quelques reflets violacés.

*Au nez* : très aromatique, agréable. Arômes de fruits rouges (framboise) et d'épices (menthe fraîche et réglisse).

*La bouche* : ample avec des tanins très souples. Finale longue et harmonieuse.

#### **Conseils de service :**

Il se sert habituellement assez frais (de 12° à 14°).

Garde possible de 3 ans.



## CHINON

RIVE GAUCHE

## Rive Gauche - Rouge

This wine is harvested and vinified by Marc Plouzeau. The aim is to make a very supple wine with delicate tannins and lovely red fruit aromas. Easy to approach, it is a fresh and elegant Chinon.

### **Origin :**

*Age of the vines* : 30 years old

*Soil* : clay and limestone

*Situation* : hillsides south of the Left Bank of Vienne.

*Annual production* : 20.000 bottles.

### **Vinification :**

The sweet vinification with indigenous yeasts makes it possible to create a wine on the fruit, a wine of pleasure.

The ageing, following the malolactic fermentation, continues in vats in our cellar during 6 months.

*SO<sub>2</sub> total* : 35mg/L

### **Tasting comments :**

*Sight* : limpid and brilliant. Ruby color with some purplish reflections.

*Bouquet* : very aromatic, pleasant. Aromas of red fruits (raspberry) and spices (fresh mint and licorice).

*Palate* : full with very soft tannins. Long and harmonious finale.

### **Advices :**

Should be served usually quite fresh (12 ° to 14 °).

May be kept for 3 years.